

ひもかわうどん

○ 伝承料理のいわれ

うどんは季節により薄くしたり厚くしたり調節して作っていますが、様々な汁物の味が馴染みやすく、薄く幅の広い「ひもかわうどん」は、煮込みうどんや鍋焼きうどんなどにするということなしです。

< 材 料 >

小麦粉	1 k g
塩	適量
水	400～450 c c
だいこん	
はくさい	
ねぎ	
しいたけ (他のきのこでも良い)	
他にも季節の野菜	

< 作り方 >

- 1 小麦粉に塩を入れて混ぜ合わせて、加減を見ながら水を入れてこねる。
- 2 こねたら足で踏んでのし棒でのしていく。
- 3 のせたら幅を広めに切る。
- 4 鍋に水と野菜、しいたけを入れて煮立ったらめんを入れる。
- 5 煮えてきたら、ねぎとしょう油を入れて味を整えて沸騰してきたら出来上がり。

